

## 宴会場における感染症対策について

---

### ◆会場・備品に関する対策◆

- ・会場内の椅子、受付、ドアノブ等共有スペースはご宴席ごとにホテルスタッフにて消毒作業を行っております。
- ・席やテーブルの間隔を可能な限り広めにご用意致します。
- ・レイアウトは最大収容人数の半数以下のご利用をご提案いたします。
- ・各テーブルにアクリルボードを設置致します。
- ・ロビー及び会場内の定期的な換気を行い、会場内へ空気清浄機を設置致します。

### ◆お料理提供に関する対策◆

- ・極力接触を回避する為、個別のお弁当をご用意しております。
- ・buffetスタイルでご提供する場合、ビニール手袋の着用をお願いしております。  
※提供方法や人数等開催については状況によりお断りする場合がございます

### ◆従業員の取り組み◆

- ・毎日出勤時に検温を行い、マスクの着用を致します。
- ・定期的に手洗いと消毒を行っております。

### ◆お客様へのお願い◆

- ・入館時のマスク着用及びアルコール消毒と検温のご協力をお願いしております。

# 宴会利用における 衛生管理の取り組みについて

会場をご利用の皆様にご安心してご利用頂けるよう  
当ホテルでは以下の対策を行っております



会場内で可能な限りお席の間隔を広めにご用意いたします

席の間にアクリル板を設置

会場内に空気清浄機を設置

入館時の検温・消毒



## ◆従業員の取り組み◆

マスクの着用

出勤前の検温、定期的な手洗いと消毒の徹底